



## Chinakohl Tomaten Pfanne

### Zutaten für 4 Personen

- 500 g ausgelöstes Kasseler-Kotelett
- 1 Zwiebel
- 1 kg Chinakohl
- 4 Tomaten
- 2 EL Öl
- Salz
- weißer Pfeffer
- 150 g Crème fraîche

### Zubereitung

**30 Minuten**

leicht

**1.**

Kasseler in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kohl putzen, waschen und in breite Streifen schneiden. Tomaten putzen, waschen und in Stücke schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin anbraten. Zwiebel und Kohl zugeben und 5 Minuten schmoren. Tomaten unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche verrühren und mit Pfeffer würzen.

Etwas Crème fraîche auf den Kohl geben. Rest Crème fraîche extra dazureichen und servieren